



NIKOLAUS-MENÜ

Wildkraftbrühe/ Portwein/
frische Flädle/ Eierstich

geschmorte Entenkeule/ hausgemachtes
Blaukraut/ frische Semmelknödel/ Maronen

Lebkuchenmousse/ Zwetschgenröster/
Baumkuchen
21,50€

UNSERE ANGEBOTE ZUM MITNEHMEN

AB DONNERSTAG 3. DEZEMBER

gemischter Blattsalat mit verschiedenen Rohkostsalaten	2,60€
Wildkraftbrühe mit Portwein (300ml), frischen Flädle und Eierstich	3,90€
bunte Blattsalate mit Gomfritzer Ziegenkäse, Gewürzhimbeeren, karamellisierten Nüssen und Kartoffelbrot	8,50€
knusprige Frischlingswürfel mit hausgemachter Gewürzmayonnaise, bunten Blattsalaten und Kartoffelbrot	9,50€
hausgemachte Käsenocken mit gebratenen Steinpilzen und geschmortem Hokkaidokürbis in Röstzwiebelsauce	12,50€
langsam geschmorte, saftige Entenkeule mit hausgemachtem Blaukraut, frischen Semmelknödeln und glasierten Maronen	14,50€
Medaillons vom Vogelsberger Schweinefilet mit Steinpilz-Rahmsauce und frischen Spätzle	15,50€
langsam geschmorter Braten aus der Schulter vom Bio-Galloway Rind mit scharfen Nüssen, Rahmwirsing und Petersilien-Stampf	15,50€
Rumpsteak vom Vogelsberger Rind mit Bratkartoffeln dazu hausgemachte Kräuterbutter oder frische, gebratene Steinpilze	18,50€ 21,50€
hausgemachter Burger aus Vogelsberger Rindfleisch im selbstgebackenen Roggen-Burgerbrötchen mit unserer Burger Sauce und geräuchertem Käse dazu Pommes Frites	11,50€
Original Wiener Schnitzel aus Kalbsfleisch vom Biohof WernerGut mit frischen Preiselbeeren und Bratkartoffeln	14,50€
Cordon Bleu gefüllt mit Vogelsberger Wildschweinschinken und Bergkäse, dazu Pommes frites	13,00€
Rahmschnitzel vom Vogelsberger Landschwein, paniert, mit Krokette	9,50€
Jägerschnitzel vom Vogelsberger Landschwein, paniert, mit frischen Champignons und Krokette	9,50€
DESSERT hausgemachtes Lebkuchenmousse mit Zwetschgenröster und selbstgebackenem Baumkuchen	4,80€

